



Hygiene-Netzwerk

Hand in Hand mit starken Partnern

Aktuelles

Im Hygiene-Netzwerk sind Dienstleister aus dem Hygienebereich zusammengeschlossen. Wir verfolgen eine gemeinsame Strategie am Markt.

Unser Ziel ist, dem Gewerbetreibenden ein **"Hygiene-Konzept aus einer Hand"** zu bieten.

Dem Gewerbetreibenden im Lebensmittelbereich wollen wir ein Dienstleister sein, der im Hygienebereich alles anbieten kann. Wir helfen Ihnen bei der Erstellung Ihres betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes, Ihres HACCP-Konzeptes, bei der Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit Ihrer Lebensmittel...

Wir bieten Ihnen **aus einer Hand** Hygiene-Schulungen, Temperaturmessung, Reinigungsmittel, Schädlingsbekämpfung, Hygiene-Bekleidung, die Untersuchung der produzierten Lebensmittel bzw. deren (auch Öko-)Zertifizierung und vieles mehr...

Die Entwicklung des Lebensmittelrechtes

Die Ursprünge des Lebensmittelrechtes sind uns schon von den Kulturvölkern des Altertums bekannt. Die wahrscheinlich älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift, um den einzelnen und die Gemeinschaft vor gesundheitlichen Schäden und Betrug zu schützen, wurde im Vorderen Orient auf einer phönizischen Steinplatte eingeritzt gefunden: „Du sollst den Wein Deines Nachbarn nicht verzaubern.“

Als ersten Vorläufer der heutigen Lebensmittelkontrolleure könnte die griechische Marktpolizei beschrieben werden, die u.a. den Verkehr mit Vieh und Fleisch überwachte. Auch im antiken Rom gab es sogenannte Ädilen, die sich um die Sauberkeit auf Straßen und Plätzen kümmerten, sowie Stände, Waagen und Gefäße inspizierten, verdorbene Lebensmittel beschlagnahmten und gegen Betrüger einschritten. Im Altertum arbeiteten in Rom weiterhin sogenannte Lipipens, Waag- und Marktmeister, vor denen Handelsgeschäfte aller Art ab-

geschlossen werden mußten und die das in Zahlung gegebene Metall abwogen.

Im Jahre **1120** steht im Soester Stadtrecht geschrieben: „*Wer faulen Wein mit gutem Weine mischt, der hat, wenn er überführt wird, sein Leben verwirkt.*“ Die erste uns tatsächlich bekannte **Hygienevorschrift** stammt aus Dortmund im Jahre **1250** und besagt, daß das Anfassen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen mit bloßen Fingern verboten ist.

In den Jahren **1444-1456** gab es die „Nürnberger Urteile“. Aufgrund dieser wurden mehrere Handelsleute mit ihren verfälschten Gewürzen verbrannt oder lebendig begraben. Wer gesundheitsschädliche Lebensmittel erzeugte, wurde eingekerkert und gezwungen, die Ware selbst zu essen. **1497** befasste sich der Reichstag in Lindau mit der Bekämpfung des Weinschwefels und **1498** wurde daraufhin die „Königliche Weinordnung“ in Freiburg vom Reichstag aufgestellt, worin das Schwefeln von Wein reglementiert wurde.

(Fortsetzung auf Seite 2)

Inhalt:

| | |
|--|---|
| Die Entwicklung des Lebensmittelrechtes | 1 |
| Impressum..... | 2 |
| DIN Temperaturen für Lebensmittel aktualisiert | 3 |
| Folie mit Sorbinsäure hält Fleisch länger frisch | 3 |
| VIG jetzt novellieren - Stand Hygiene-Smiley in Deutschland..... | 4 |
| Vögel verschmähen Bio-Körner | 5 |
| New Yorker Restaurants bekommen Hygiennoten | 6 |
| Gutscheine: Alles was Recht ist und beachtet werden muss..... | 7 |
| Umgang mit Rückstellproben - neue gesetzliche Regelung vom Mai 2010 | 9 |

| | |
|--|----|
| Hummer im Aquarium keine Straftat | 10 |
| Kennzeichnung von Vorderschinken | 10 |
| Sonderangebote..... | 11 |
| Stellenmarkt | 11 |
| Arbeitgeber darf Erscheinungsbild von Mitarbeitern vorschreiben..... | 12 |
| Teilzeitanpruch und Lage der Arbeitszeit..... | 13 |
| Vorsicht bei betrieblich veranlassten freiwilligen Leistungen | 13 |
| Aktuelle Angebote | 14 |
| Partnerfirmen | 16 |

(Fortsetzung von Seite 1)

Die „Peinliche Gerichtsordnung“, erlassen von Karl V. im gleichen Jahr, behandelt in Artikel 113 die Bestrafung der Fälscher von Kaufmannsgut. In Süddeutschland gab es die ersten Ansätze zur Biergüteüberwachung durch den „Bierkieser“: Bier wurde auf einen Holzbalken gegossen und der Kieser setzte sich mit einer Lederhose darauf. Klebte die Hose am Holz, war das Bier gut.

Für die gesamte Bundesrepublik Deutschland ist das Jahr **1516** von großer Bedeutung. Hier entstand das Reinheitsgebot des Bierbrauens, angeblich die älteste, noch existierende lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Sie wurde von Herzog Wilhelm IV. von Bayern erlassen und besagt, daß zum Brauen von Bier nichts außer Hopfen, Malz und Wasser verwendet werden darf. Heute wird noch Hefe zugesetzt, ein Bestandteil, den man damals nicht kannte, da die zufällig in der Luft befindlichen Hefen die Gärung erledigten. Inzwischen ist diese Vorschrift außer für die Erhaltung und Sicherung der Bierqualität auch als Marketing-Instrument des deutschen Brauwesens unverzichtbar.

Etwas später, im Jahre **1677** findet man in der Fleischerordnung Leipzig: *„Würde ein Fleischer das Fleisch, welcherlei es auch sei, fälschen, aufblasen, abgeschlachtetes mit frischem Blute anstreichen oder sonsten durch Zeichen und Eiterabschneiden unkenntlich machen, so soll er deswegen jedes Mal Strafe verfallen sein.“* Da gepanschte Weine oder gefälschtes Fleisch an der Tagesordnung waren, sollten Abschreckung die Missstände beseitigen. Das Abschneiden von Fingern, Ohren oder Händen war ein gängiges Verfahren, was z.B.

im Jahre 1440 Fritz Helbing aus Nürnberg die Ohren kostete, da er beim Getreideabwiegen betrogen hatte.

Einige Jahrhunderte später, genauer im Jahre **1871** wurde das erste Reichsstrafgesetzbuch erlassen, das auch das Lebensmittelrecht beinhaltete und bei Verstößen Geldbußen bis zu DM 150,-- auferlegte. Am **14. Mai 1897**, nach langen Beratungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes über die Dauer von 8 Jahren, erließ Wilhelm von Gottes Gnaden (deutscher Kaiser & König von Preußen) das erste Reichsgesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. Es führte den vorbeugenden Verbraucherschutz ein und regelte die polizeilichen Befugnisse für die Durchführungen der Kontrollen.

Am **01.10 1927** trat ein neues Lebensmittel-Gesetz in Kraft: Das LMBG (Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz). Dieses war mit einer Änderung der Strafbestimmungen im Jahre **1943** bis zum **23.12 1958** gültig. Parallel dazu hatten in der Zeit von **1933** bis Kriegsende das Lebensmittelgesetz und die Anordnungen des Reichsnährstandes Gültigkeit. Doch die Lebensmitteltechnologie veränderte sich und Bestrebungen nach einer Reform wurden laut. So entstanden im Jahre **1958** das Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes (=LMG), sowie das Lebensmittelbuch, in dem nach österreichischem Vorbild des Codex Alimentarius die Beurteilungsmerkmale bestimmter Lebensmittel konkretisiert wurden.

IMPRESSUM

Der Hygiene-Netzwerk Report ist ein Entscheider-Medium für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerei, Bäckerei und Konditorei sowie den Bereich Health-Care.

HERAUSGEBER

Hygiene-Netzwerk,
eine Dienstleistung
der Fa. Hygiene-Forum
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel
Tel.: 07254 / 77 95 28
info@hygiene-netzwerk.de
www.hygiene-netzwerk.de

REDAKTION

Rainer Nuss
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel

DIN Temperaturen für Lebensmittel aktualisiert

Im Juni 2010 wurde die überarbeitete DIN 10508 Lebensmittelhygiene-Temperaturen für Lebensmittel herausgegeben. Die Änderungen gegenüber der DIN aus dem Jahre 2008 betreffen Aktualisierungen der Rechtsvorschriften und technischen Regeln. Weiterhin wurden die Begriffe: Speisenverteilung (Portionieren und das Kommissionieren für die dezentrale Speisenab- und ausgabe), Speisentransport (Beförderung nach der Portionierung/ Zwischenlagerung bis zur Ausgabe), Speisenausgabe (Übergabe der Speise an den Endverbraucher zum Sofortverzehr) und Kommissio-

niertemperatur (Speisentemperatur beim Portionieren und Kommissionieren) aufgenommen.

In der Tabelle für Mindesttemperaturen und Zeiten für heiß auszugebende Speisen wurde die Temperatur-Zeit-Relation ergänzt. Die Kommissioniertemperatur für z. B. heiß zu haltende, verzehrsfertige Lebensmittel (Cook & Server; Cook & Hold) beträgt $>70^{\circ}\text{C}$, die Transport- und Ausgabetemperatur dagegen unverändert $\geq 65^{\circ}\text{C}$ (@www.beuth.de)

Folie mit Sorbinsäure hält Fleisch länger frisch

Forscher haben eine Verpackungsfolie mit antimikrobiellen Eigenschaften entwickelt, mit der die Haltbarkeit von Frischfleisch, Käse, Fisch oder Schnittwurst verlängert werden soll. Wie das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising mitteilte, wurde eine Folie mit Sorbinsäure entwickelt und getestet. „Dieser antimikrobielle Wirkstoff werde bei direktem Kontakt an die Produktoberfläche abgegeben“, erläuterte Lebensmittelchemikerin Carolin Hauser. So biete die Verpackung mit nur geringen Wirkstoffmengen einen effektiven Schutz des Fleisches, denn gerade die Oberfläche stelle den ersten Angriffspunkt für die Keime dar. Laut EU-

Verordnung dürfen antimikrobiell aktive Verpackungen gezielt Bestandteile enthalten, welche Stoffe an das verpackte Lebensmittel abgeben können. Als Wirkstoffe für solche Folien kommen danach nur Substanzen in Frage, die den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen, nicht giftig oder allergen sind sowie neutral riechen und schmecken. Außerdem muss sich der Wirkstoff gut auf die Folien aufbringen lassen. Aus diesen Gründen wurde die Sorbinsäure in einem Lack aufgelöst und dann auf eine Basisfolie aufgetragen. Bisher gibt es antimikrobiell aktive Folien in Japan. Dort werden als Wirkstoffe laut IVV unter anderem Silber, Wasabi und Ethanol eingesetzt.



Verbraucherinformationsgesetz (VIG) jetzt novellieren – Stand Hygiene-Smiley in Deutschland:

Mit der öffentlichen und veröffentlichten Diskussion zum Verbraucherinformationsgesetz ist in Deutschland naturgemäß der Wunsch nach mehr Transparenz weiter angestiegen. Dadurch hat sich gerade die so genannte Smiley Diskussion noch verstärkt.

Aus den Forderungen, anlässlich des „ersten Fleischskandals“, ein Smileysystem zu installieren, ist eine große politische Bewegung geworden. Nach den ersten Gehversuchen in NRW, Zwickau und Pankow haben sich inzwischen viele Städte (Braunschweig, Mainz, Karlsruhe um nur einige zu nennen) mit ähnlichen Systemen ausgestattet. Durch die Evaluation des **Verbraucherinformationsgesetzes** (VIG) ist nun die Diskussion im politischen Berlin angekommen.

Nicht nur, dass die Länder in der Länderarbeitsgruppe LAV eine Smiley-Arbeitsgruppe ins Leben gerufen haben, auch im Fachministerium und im Bundestag wird angehört und beraten. Aus den Ländern heraus sind in der Verbraucherschutzministerkonferenz und im Bundesrat Initiativen zu erwarten. Auch durch die Änderung der politischen Großwetterlage in NRW, hin zu einer rot-grünen Koalition, wird das Thema weiter befeuert. Der Verbraucherschutz muss weiter verbessert werden. Die Transparenz muss Wirklichkeit werden.

Die Einführung eines Smiley-Systems nach dänischem Muster, abgestimmt auf unser deutsches Rechtssystem, setzt die Änderung des VIG's voraus.

Aus diesem Grund muss aus dem Evaluieren ein Novellieren werden. Die Beurteilung und Vergabe soll (entsprechend § 7 der AVV-Rüb) durch das örtlich zuständige Kontrollpersonal erfolgen. Es soll ein System geschaffen werden, das alle vier Hauptmerkmale der Risikobewertung aus dem Leitfaden der AVV-Rüb zur Bewertung des Betriebes übernimmt. Nur in Verbindung mit der Risikoeinstufung der Betriebe ergibt sich die Einstufung und Vergabe aus der normalen Regelkon-

trollfrequenz. Eine „Smileykontrolle“ oder eine Kontrolle auf Zuruf wird dadurch unterbunden.

Vier Smileyformen in Anlehnung an das dänische Modell sollen zur Anwendung gelangen:

- 😊 **Keine Beanstandungen**
- 😐 **Keine nennenswerten Beanstandungen**
- 😞 **Mängel**
(Auflagen, Verwarnungen, Nachkontrollen)
- 😡 **Behördliche Sanktionen**
(OWiG, Strafverfahren, Verfügung, Schließung)

Nach der Kontrolle sollen die Kontrollergebnisse an sichtbarer Stelle angebracht werden. Eine Einstellung von Bildern soll unterbleiben. Bilder sollen als Beweismittel und nicht als „Ekelhilfe“ dienen. Verbraucherbeschwerden sollen nur bei berechtigten Anschuldigungen eingestellt werden. Verwaltungsrechtliche Maßnahmen erfahren ein Einstellen im Internet erst nach Abschluss von Verfahren. Nachkontrollen sollen zeitnah durchgeführt werden. Diese soll dazu führen, wieder den „besten“ Smiley zurück zu bekommen. So kann sich das Symbol nach jeder Kontrolle ändern – je nach Ergebnis! Die Bewertung ist an das Objekt und den Hauptverantwortlichen vor Ort gebunden. Eine Übertragung auf Nachfolger ist nicht möglich. Die letzten 4 Kontrollberichte sollen im Internet veröffentlicht werden. Mängel sollen durch kurze und präzise Berichte benannt und fixiert werden.

Die Änderung des VIG's zu Gunsten einer schnellen und transparenten Verbraucherinformation in der Bundesrepublik Deutschland muss jetzt ohne Einzel- oder Insellösungen so schnell wie möglich umgesetzt werden. Nur so wird echter Verbraucherschutz gelebt.

Quelle: Der Lebensmittelkontrolleur 3/2010

Vögel verschmähen Bio-Körner

Wenn Meisen und Amseln die Wahl haben, picken sie lieber konventionelle Körner als Futter aus biologischem Anbau. Dafür haben sie offenbar einen ganz praktischen Grund. Britische Forscher haben nämlich herausgefunden, dass die Vögel Futter aus biologischem Anbau verschmähen – weil ihnen Körner aus konventioneller Landwirtschaft mehr Nährstoffe bringen. Forscher um Ailsa McKenzie von Newcastle University berichten im Fachmagazin „Journal of the Science of Food and Agriculture“ von ihrer Arbeit. Sie hatten in 30 Gärten Nordenglands jeweils Futterstationen mit beiden Körnerarten aufgestellt. Anschließend beobachtete sie das Fressverhalten der Vögel über mehrere Wochen im Winter.

Zur besseren Kontrolle tauschten die Forscher die Anordnung der beiden Futterstationen nach der Hälfte der Zeit. Dabei zeigte sich, dass kleine Vögel wie Meisen oder Amseln konsequent lieber konventionelle Körner zu sich nehmen. Futter aus biologischem Anbau blieb häufig liegen. Die Forscher haben dafür aber eine einfache Erklärung: Nicht-Bio-Körner hätten rund zehn Prozent mehr Protein – weil sie stärker gedüngt wurden. Und die zusätzlichen Nährstoffe brächten die Vögel einfach besser durch den Winter.

Quelle: LMuR-Info VII, 14 Jahrgang, Heft 4 (2010)



New Yorker Restaurants bekommen Hygienenoten

Alle 24.000 Restaurants in New York sind nun verpflichtet, die Ergebnisse der amtlichen Hygienekontrollen auszuhängen. In den Kategorien A, B oder C sind die Fresstempel, ob Deli oder Gourmetladen, entsprechend ihres Hygienestatus eingeteilt. Das, was bisher ein „Geheimnis“ zwischen Betreiber und Environmental Health Officer war, wird nun zwingend am Eingang sichtbar für den Gast ausgehängt. Wie sauber ist die Küche und wie gepflegt das Kühlhaus? Diese Frage wird nun öffentlich gestellt. Vermutlich wird das vielen Restaurantbesitzern nicht sonderlich gefallen. In New York kommt man aber nicht mehr darum herum: die Stadt verpflichtet nun alle 24.000 Restaurants, sich dieser eingehenden Prüfung und Bewertung durch die Gesundheitsbehörde zu unterziehen. Deren Ergebnisse in Form von Schulnoten sollen dann für jeden potenziellen Gast zugänglich gemacht werden- als Aushang im Restaurant.

Wer bei der Kontrolle gut abschneidet, kann sich getrost für einige Zeit zurücklehnen: Restaurants mit der Bestnote A werden nach Angaben der Stadt künftig einmal pro Jahr inspiziert, bei schlechteren Bewertungen (B oder C) fallen die Kontrollen entsprechend häufiger aus. Wer die Mängel rasch beseitigt, wird bei der Nachkontrolle wieder aufgewertet.

Verbraucher können sich vor einem Restaurantbesuch ab sofort auch auf der Internetseite der Stadt (<http://a816-restaurantinspection.nyc.gov/>) über die Bewertungen informieren.

Die Gesundheitsbehörde erhofft sich von dem Drei-Millionen-Dollar-Projekt eine erzieherische Wirkung: „Die meisten Restaurants legen bei der Zubereitung ihres Essens die notwendige Sorgfalt an den Tag, doch immer noch sorgen schwarze Schafe für zahlreiche unnötige Erkrankungen“, sagt der Leiter der städtischen Gesundheitsbehörde, Thomas Farley. „Jeder kann sein Essen so zubereiten, dass es dem Kunden nicht nur schmeckt, sondern ihm auch bekommt.“

Die 157 Inspektoren der Gesundheitsbehörde seien um 23 Mitarbeiter verstärkt worden, schreibt die New York Times. So soll die Zahl der Kontrollen um mehr als ein Drittel auf 85.000 Besuche pro Jahr gesteigert werden. Die Kontrolleure sind mit mobilen Computern ausgestattet, in die sie sofort die Ergebnisse ihrer Überprüfungen einpflegen können. Die Broschüren für die Hygiene-Vorgaben wurden in Englisch, Spanisch, Mandarin, Kantonesisch und Koreanisch an die Restaurantbesitzer verteilt.

Die erste Bewertung erhielt der kleine Schnellimbiss „Sparks Deli“ im Stadtteil Queens – die Bestnote A.

Quelle: Der Lebensmittelkontrolleur 3/2010



Gutscheine: Alles was Recht ist und beachtet werden muss

Ob zu Weihnachten, zum Geburtstag, zu Hochzeiten oder zu vielen andern Anlässen sind Gutscheine als sogenannte „Geschenkgutscheine“ ein beliebtes Präsent. Gutscheine sind Inhaberpapiere. Dazu gehören auch Eintrittskarten, Fahrscheine, Schecks oder die in der Reisebranche gebräuchlichen „Vouchers“. Welche Rechte und Pflichten ergeben sich daraus? Wann ist ein Gutschein verjährt? Darf er befristet werden? Wer darf ihn einlösen? Was passiert, wenn er verloren ging?

Wann sind Gutscheine verjährt?

Wenn der Gutschein keine Befristung enthält, gilt die gesetzliche Verjährungsfrist von drei Jahren (§ 195 BGB). Sie läuft immer am 31.12. des dritten Kalenderjahres ab, welches dem Ausstellungsjahr des Gutscheins folgt. Bsp.: Ein Gutschein wird am 5. Mai 2010 ausgestellt. Er ist am 31.12.2013 verjährt, wenn er nicht vorher gerichtlich geltend gemacht wurde. Eine Vorlage des Gutscheins oder eine schriftliche Mahnung reichen nicht aus.

Die Befristung von Gutscheinen

Gutscheine bzw. der Anspruch, der sich aus dem Gutschein ergibt, können grundsätzlich auch befristet werden. Dann verliert der Gutschein mit Ablauf der Befristung seinen Wert. Jedoch darf die Frist auf keinen Fall zu knapp bemessen sein. Das Landgericht München I (Az: 7 O 2109/95) hat in seinem Urteil vom 26.10.1995 festgestellt, dass eine 10-monatige Befristung zu knapp ist und dem Kunden innerhalb dieser Frist eine Einlösung nicht zuzumuten ist. In einem neueren Urteil hat es auch eine Befristung auf ein Jahr für zu kurz befunden (AZ 12 O 22084/06). Jedoch ist fraglich, ob auch andere Gerichte diesem Urteil folgen. Das Amtsgericht Syke (Az: 9 C1683/02) hat die Befristung eines Gutscheins für eine Ballonfahrt auf 12 Monate nämlich für zulässig erklärt. Das Oberlandesgericht München (Urteil v. 17.1.08 AZ: 29 U 3193/07) geht jedoch grundsätzlich von einer Gültigkeitsdauer von 3 Jahren aus und orientiert sich an der allgemeinen Verjährungsfrist. Für eine kürzere Gültigkeitsdauer müssten „ganz erhebliche“ Gründe vorliegen.

Das Hanseatische Oberlandesgericht in Hamburg (AZ: 10 U 11/00) hat entschieden, dass ein Ki-

nogutschein mit der Klausel „Dieser Gutschein ist im betreffenden Kino bis zum ... gültig“ unzulässig ist, da er keinen Ausstellungszeitraum enthalten habe.

Bei einer zu knapp bemessenen Frist kann der Gast auch nach Ablauf derselben die Einlösung des Gutscheins bis zum Ende der Verjährungsfrist verlangen. Grundsätzlich muss sich daher jeder Aussteller, der Gutscheine befristen will, darüber im Klaren sein, bei Einlösungsfristen von bis zu 12 Monaten, oder bei Fehlen des Ausstellungsdatums, Gefahr zu laufen, dass im Falle einer gerichtlichen Streitigkeit die Befristungsklausel für unwirksam erklärt wird. Das wird dann in aller Regel dazu führen, dass er im Prozess unterliegt und neben seiner Verpflichtung zur Einlösung des Gutscheins auch die (u. U. erheblichen und vielfach den Wert des Gutscheins übersteigenden) Kosten des Verfahrens tragen muss.

Auszahlung statt Ware?

Wenn es hierzu keine Regelung in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen oder auf dem Gutschein gibt, kann der Gast nicht die Auszahlung des Geldbetrages verlangen, denn der Gutschein ist von „der Natur her“ zur Einlösung gegen Ware bestimmt. Hier hängt es also von der Kulanz des Ausstellers ab, ob er das Geld ausbezahlt.

Dies gilt aber nicht, wenn der Gutschein auf eine bestimmte Leistung ausgestellt ist und der Wirt diese nicht mehr erbringen kann. So wäre es zum Beispiel denkbar, dass der Gutschein für ein bestimmtes Menü ausgestellt ist, das aber nicht mehr angeboten wird.

Das heißt aber nicht, dass der Wirt das Geld behalten kann, denn der Gast hat Anspruch auf Auszahlung des Geldwertes. Immerhin hat der Aussteller bereits vom dem Gutscheinkäufer das Geld erhalten. Weigert sich der Aussteller, so ist er gemäß § 812 Abs.1 BGB ungerechtfertigt bereichert.

Kann nur die benannte Person den Gutschein einlösen?

Geschenkgutscheine zählen zu den (kleinen) Inhaberpapieren, d. h. der jeweilige Inhaber kann sie auch einlösen. Aus diesem Grund sind sie grundsätzlich übertragbar. Die Nennung eines Namens

hat keinen rechtlichen Charakter. Der Beschenkte kann den Gutschein an Dritte weiter veräußern mit der Folge, dass der Aussteller auch diesen gegenüber den Schein einlösen muss. Denn ein Gutschein ist zum Umlauf bestimmt. Dem Geschäft ist die Person des Einlösenden gleichgültig. Die Nennung eines Namens im Gutschein hat bei Geschenkgutscheinen nur den Zweck, die persönliche Beziehung zwischen dem Beschenkten und dem Schenker zu dokumentieren, ohne dass daraus zu schließen ist, es dürfte allein der Beschenkte den Gutschein einlösen (AG Northeim – AZ: 3 C 460/88). Anspruch auf die Leistung hat immer der letzte Inhaber des Gutscheins. Der Käufer des Gutscheins hat dann keine Rechte mehr, wenn er ihn weitergegeben hatte.

Stück für Stück Einlösung des Gutscheins

Eine „Stück-für-Stück-Einlösung“ ist quasi eine Einlösung in Raten. Beispiel: der Gutschein lautet auf 100 Euro. Der Gast kommt einmal und isst für 50 Euro und zwei Monate später nochmals für diesen Betrag. Dies ist weder gesetzlich geregelt, noch von den Gerichten bisher geklärt worden. Der Verfasser ist jedoch der Ansicht, dass eine solche Stückelung rechtlich verlangt werden kann, denn für den Aussteller bedeutet diese Vorgehensweise keinen Verlust und es ist ihm auch zumutbar. Die Teileinlösung kann der Aussteller

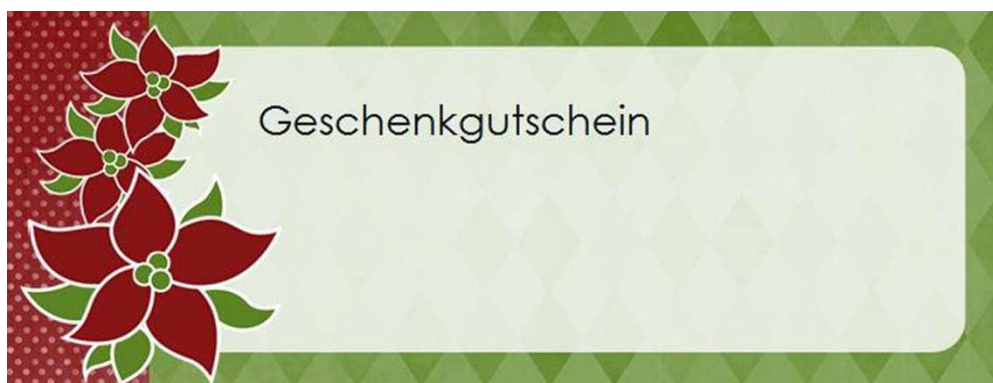
durch einen einfachen Vermerk auf dem alten Gutschein bescheinigen. Kulanzhalber kann der Aussteller auch den Restbetrag auszahlen – einen Anspruch gibt es aber nicht.

Was, wenn der Gutschein verloren geht?

Der Aussteller ist nur gegen Vorlage des Gutscheins zur Leistung verpflichtet (§797 BGB). Kann der Gutschein nicht vorgelegt werden, muss der Wirt weder das Geld zurückerstatten noch das Essen servieren. Der Gast kann allenfalls bei Gericht eine Kraftloserklärung (§1003 ZPO) beantragen. Dazu muss er die genauen Daten, wie z.B. die Nummer des Gutscheins angeben, damit jede Verwechslung ausgeschlossen ist. Sonst bestünde die Gefahr, dass der Gutschein ein zweites Mal eingelöst werden könnte.

Nach der Kraftloserklärung muss der Wirt einen neuen Gutschein ausstellen. Die Kosten für die Kraftloserklärung und die Ausstellung des neuen Gutscheins trägt der Gast. Dies alles wird sich finanziell in der Regel nicht lohnen. Natürlich kann man Kulanz walten lassen, wenn die Nr. bekannt ist, und den Gutschein einlösen. Vorher muss der Kunde allerdings unterschreiben, dass er mit einer Kraftloserklärung dieses Gutscheins einverstanden ist.

Quelle: Dehoga Magazin



Umgang mit Rückstellproben – neue gesetzliche Regelung vom Mai 2010

Wann sind Rückstellproben aufzubewahren, wie und bei welcher Temperatur?

Seit dem 12. Mai 2010 ist die „Erste Verordnung zur Änderung von Vorschriften zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“ in Kraft. Dort ist in § 20a geregelt, wie jetzt bei der Abgabe von roheihaltigen Lebensmitteln an Alte, Kranke und Kinder bzw. mit Rückstellproben zu verfahren ist.

In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung für Menschen, die auf Grund ihres Alters, einer Erkrankung oder einer Beeinträchtigung des körpereigenen Abwehrsystems (gemeint sind hier Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime, Kitas, etc.) gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen besonders empfindlich sind, dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt worden sind, nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn Lebensmittel einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind (gemeint ist ein Erhitzungsverfahren, das die Abtötung von Salmonellen sicherstellt oder ein Verfahren gleicher Wirkung). Von verzehrsfertigen Lebensmitteln, die nach Satz 1 abgegeben werden, hat der Lebensmittelunternehmer vor der Abgabe eine Rückstellprobe, die mit dem Datum und der Uhrzeit der Herstellung zu kennzeichnen ist, anzufertigen und bei einer **Temperatur von nicht mehr als $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ für die Dauer von sieben Tagen ab dem Zeitpunkt der Abgabe aufzubewahren**. Die Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

In Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (hier sind „normale“ Betriebskantinen gemeint) dürfen Lebensmittel, die dort unter Verwendung roher Bestandteile von Eiern hergestellt und nicht einem Verfahren nach Absatz 3 unterzogen worden sind (s.o.), an Verbraucher nur abgegeben werden, **wenn Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind** und

1. im Falle bestimmungsgemäß **erwärmt zu verzehrender Lebensmittel** die Abgabe nicht später als zwei Stunden nach der Herstellung erfolgt,

2. im Falle bestimmungsgemäß **kalt zu verzehrender Lebensmittel** diese innerhalb von zwei Stunden nach der Herstellung

a) auf eine Temperatur von höchstens $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgegeben werden oder

b) tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ nicht überschritten werden darf.

Abweichend von Satz 1 dürfen die dort genannten Lebensmittel auch zum **Verzehr außer Haus** abgegeben werden, wenn am Ort der Abgabe auf oder neben dem jeweiligen Lebensmittel deutlich sichtbar der **Hinweis „sofort verbrauchen“** angebracht ist.

Fazit: Selbst wenn Sie nur kleine Menge an roheihaltigen Lebensmitteln herstellen und diese an Kinder, Alte und Kranke abgegeben werden, so muss ein entsprechendes Erhitzungsverfahren (Abtötung von Salmonellen wird bei $+73\text{ }^{\circ}\text{C}$ erreicht) durchgeführt werden und Sie müssen von diesen Speisen Rückstellproben aufbewahren. Die in der früheren Eier- und Eiprodukte-VO festgelegte Regelung, dass Rückstellproben nur bei einer Menge von mehr als 30 Portionen erforderlich sind, gibt es nicht mehr.

Für Gaststätten und Betriebskantinen sind die Zeit und Temperaturbestimmungen bei der Abgabe von diesen Lebensmitteln zu beachten.

Quelle: Bundesgesetzblatt Jahrgang 2010 Teil I Nr. 23, ausgegeben zu Bonn am 20. Mai 2010

Hummer im Aquarium keine Straftat

Das Halten von Hummern in Aquarien mit zusammengebundenen Scheren gilt nicht als Straftat. Das teilte die Staatsanwaltschaft in Münster (Nordrhein-Westfalen) mit. Die Behörde stellte Ermittlungen wegen Verdachts der Tierquälerei gegen die Handelskette Ratio ein und gab das Verfahren an das örtliche Veterinäramt ab.

Die Tierschutzorganisation PETA hatte Ratio angezeigt, weil sie den Tierschutz bei der Haltung verletzt sah.

Da es sich bei Hummern nicht um Wirbeltiere handle, sei die Haltung in Aquarien der Händler keine Straftat, argumentierte die Staatsanwaltschaft. PETA - Sprecher Edmund Haferbeck bezeichnete das als „Riesen-Gesetzeslücke“.

Das Veterinäramt in Münster überprüft nun, ob eine Ordnungswidrigkeit vorliegt.

Quelle: LMuR-Info VII 14 Jahrgang, Heft 4 (2010)



Kennzeichnung von Vorderschinken

In der letzten Zeit mussten sich die Gerichte mehrfach mit der Kennzeichnung von Vorderschinken befassen.

Vor dem VG Kassel (Beschluss vom 28.6.2010, Az.: 5 L 208/10 KS) ging es wiederum um die Kennzeichnung eines Produktes, das unter der Bezeichnung „Spalla Cotta, Deutsches Erzeugnis aus Vorderschinkenteilen“ von einem Lebensmittel-Groß- und Einzelhandel und einem italienischen Feinkost- und Partyservice angeboten wurde. Das Erzeugnis erreichte nicht einmal die Qualität eines Formfleischerzeugnisses. Das Produkt wies einen Fleischanteil von lediglich 54 % auf. In der Verwendung des Wortes „Vorderschinkenteile“ sahen die Richter eine Irreführung, da hierdurch der Eindruck erweckt werde, das Erzeugnis bestehe aus natürlich gewachsenen Teilen vom Vorderschinken. Die Etikettierung wurde auch deshalb

als irreführend angesehen, weil der Wortbestandteil „teile“ in deutlich kleinerer Schrift erschien als der übrige Text. Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschungen sei zu fordern, dass die beschreibende Verkehrsbezeichnung in gleich bleibender Schriftgröße erfolgen müsse. Das ergibt sich nach Auffassung der Richter auch aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches, wo es unter Ziffer 2.19 heißt: „Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Formfleisch“ vorangestellt und außerdem in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung in gleicher Schriftgröße darauf hingewiesen, dass die Fleischstücke zusammengesetzt sind“.

Quelle: Food & Recht Nr. 8 August 2010

Sonderangebote

Die Verbraucherzentrale Bundesverband hatte gerügt, dass mehrere Artikel, die als Aktionsware beworben wurden, bereits am frühen Vormittag des angekündigten Verkaufstarts nicht mehr erhältlich waren.

Die Richter des LG Wiesbaden (Urteil vom 16.4.2010, Az.: 1 HL 7 O 373/04) waren der Auffassung, dass ein Supermarkt, der besondere Aktionsware unter Angabe eines Gültigkeitsdatums anbietet, diese Ware in den Filialen mindestens zwei Tage ab dem angekündigten Verkaufsbeginn vorrätig halten muss. Kann dies nicht gewährleistet werden, muss schon in der Werbung deutlich darauf hingewiesen werden.

Die Kunden konnten aufgrund der Werbung davon ausgehen, dass die Waren in angemessenem Vorrat vorhanden seien. Ein kleiner Hinweis mit einem Sternchen, dass die Artikel nur vorübergehend und nicht in allen Filialen erhältlich seien, ändere daran nichts. Sei der Artikel bereits am ersten Tag ausverkauft, spreche der so genannte Beweis des ersten Anscheins dafür, dass das Unternehmen nicht richtig kalkuliert habe. In einem solchen Fall müsse das Unternehmen nachweisen, dass eine außergewöhnliche nicht vorhersehbare Nachfrage zum Ausverkauf geführt habe, was im vorliegenden Fall überwiegend nicht gelang.

Quelle: Food & Recht Ausgabe Nr. 8 August 2010

Stellenmarkt

ZUKUNFT. PERSÖNLICH. GESTALTEN.

Persönlichkeit einbringen.



Heraeus

Ein Name. Ein Unternehmen. Eine Erfolgsgeschichte.
 Als herausragender Global Player bietet Heraeus eine ideale Plattform für die individuelle berufliche und persönliche Weiterentwicklung.
 Setzen Sie ein Zeichen. Bei Heraeus Medical. Am Standort Wehrheim/Taunus.

Hygienebeauftragte (m/w) Teilzeit

Sie wissen, was Sie können. Überzeugend und authentisch bringen Sie sich aktiv ein.

Ihre Qualifikation ist gefragt:

- abgeschlossene Ausbildung zum Chemielaborant oder MTA
- Idealerweise Erfahrung als Hygienebeauftragte oder im Hygienebereich
- Kenntnisse in GMP
- Technisches Grundverständnis im Bereich Produktionsmaschinen und Facility
- Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Organisationstalent, Teamfähigkeit und hohes Verantwortungsbewusstsein
- selbstständige und gewissenhafte Arbeitsweise
- Überzeugungsstärke und die Fähigkeit zu motivieren

Ihre zukünftigen Aufgaben:

- Prozessverantwortung Hygienemonitoring
- Pest Control
- Hygieneschulungen intern und bei externen Dienstleistern
- Überwachung der Einhaltung der Hygieneanforderungen
- Mitarbeiter am Hygienekonzept
- Ansprechpartner für Mitarbeiter in allen Themen der Hygiene

Sind Sie dabei? Einfach online bewerben (Referenzcode HM86000-qu-ex):
 Unter www.heraeus.de/karriere finden Sie unser Online-Bewerbungssystem.
 Fragen beantwortet Ihnen Helga Quanz, Telefon: 06081959311.

Wir freuen uns auf Sie.

Arbeitgeber darf Erscheinungsbild von Mitarbeitern vorschreiben

LAG Köln, Beschluss vom 18.08.2010 (Az: 3 TaBV 15/10)

Der Beschluss des LAG betraf eine Gesamtbetriebsvereinbarung eines Unternehmens, das an Flughäfen im Auftrag der Bundespolizei Fluggastkontrollen vornimmt.

Das LAG Köln hat entschieden, dass Mitarbeiterinnen nicht vorgeschrieben werden darf, die Fingernägel nur einfarbig zu lackieren. Ebenso wenig darf von männlichen Mitarbeitern verlangt werden, bei Haarfärbungen nur natürlich wirkende Farben zu tragen.

Andere umstrittene Teile der Regelung über das Erscheinungsbild der Mitarbeiter hielt das LAG dagegen für wirksam, so z. B. – wegen der Verletzungsgefahr für die Passagiere – die Anweisung, Fingernägel „in maximaler Länge von 0,5 cm über der Fingerkuppe zu tragen“. Auch folgende Vorschriften über das Tragen von Unterwäsche sah das Landesarbeitsgericht nicht als unverhältnismäßige Beeinträchtigung des Persönlichkeitsrechts

der Mitarbeiterinnen an, weil sie dem Schutz der vom Arbeitgeber gestellten Dienstkleidung und einem ordentlichen Erscheinungsbild dienen:

- „Das Tragen von BHs, Bustiers bzw. eines Unterhemdes ist vorgeschrieben.“
- „Diese Unterwäsche ist in weiß oder in Hautfarbe ohne Muster/Beschriftungen/Embleme etc. zu tragen bzw. anders farbige Unterwäsche darf in keiner Form durchscheinen.“
- „Feinstrumpfhosen sowie Socken dürfen keinerlei Muster, Nähte oder Laufmaschen aufweisen.“

Ebenso billigte das Landesarbeitsgericht folgende Anweisungen für männliche Mitarbeiter:

- „Grundsätzlich sind Haare immer sauber, niemals ungewaschen oder fettig wirkend zu tragen.“

Quelle: DIHK-Bildungs-GmbH



Teilzeitanspruch und Lage der Arbeitszeit

LAG Schleswig-Holstein, Urteil vom 15.12.2010 (Az: 3SaGa 14/10)

Ein Arbeitgeber muss dem Teilzeitwunsch seiner Arbeitnehmer auch dann stattgeben, wenn der Wunsch zur Gestaltung der Arbeitszeit nicht mit dem Schichtwechsel in Einklang zu bringen ist. Ausnahmen müssen rechtssicher begründet werden.

Im konkreten Fall ging es um eine Arbeitnehmerin, die nach ihrer Elternzeit nur noch in Teilzeit arbeiten wollte.

Sie teilte diesen Teilzeitwunsch unter Angabe der genauen Stundenzahl und der gewünschten Arbeitszeit mit (Dienstag bis Donnerstag von 9:00 bis 14:30 Uhr), wobei letztere auf die Kinderbetreuungszeiten ab - gestimmt war. Sie hatte für ihre Tochter einen Platz in einer Kindertagesstätte nur für drei Tage die Woche von 7:00 bis 16:00 Uhr gefunden, und eine anderweitige Kinderbetreuungsmöglichkeit stand nicht zur Verfügung.

Der Arbeitgeber lehnte den Wunsch ab, da aus organisatorischen Gründen diese Arbeitszeiten nicht möglich seien.

In seiner Änderungsschneiderei werde im wöchentlichen Wechsel von Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:30 bzw. von 12:15 bis 19:30 Uhr gearbeitet. Hierbei werde auch von den Teilzeitbeschäftigten verlangt, dass diese die Nachmittagschicht bis mindestens 18:00 Uhr abdecken.

Das LAG hielt die pauschale Ablehnung durch den Arbeitgeber für unwirksam. Der bloße Hinweis darauf, dass alle seine Beschäftigten im Schichtwechsel arbeiten müssen, reiche nicht aus. Vielmehr muss ein Arbeitgeber konkrete Umstände darlegen und beweisen, dass die gewünschte Arbeitszeit nicht durch eine zumutbare Änderung der Betriebsabläufe oder durch den Einsatz einer Ersatzkraft ermöglicht werden kann.

Darüber hinaus entschied das LAG, dass ein zu kurzfristig gestelltes Teilzeitverlangen nicht unwirksam sei. Wird die in § 8 Abs. 2 TzBfG geregelte Frist von drei Monaten nicht gewahrt, führe dies lediglich dazu, dass erst drei Monate nach dem Verlangen mit der Teilzeit begonnen werden darf.

Quelle: DIHK-Bildungs-GmbH

Vorsicht bei betrieblich veranlassten freiwilligen Leistungen

BAG, Urteil vom 16.02.2010 (Az: 3 AZR 123/08)

Das BAG hat in diesem Urteil endgültig von der gegenläufigen betrieblichen Übung Abstand genommen. Die Auswirkungen auf die Praxis der Leistungsgewährung sind erheblich. Während bislang ein „Hineinrutschen“ in die betriebliche Übung durch die gegenläufige betriebliche Übung ausgeglichen werden konnte, gibt es nunmehr nur noch die Möglichkeit der einvernehmlichen Abänderung mit dem Arbeitnehmer oder aber die Änderungskündigung. Eine Änderungskündigung zur Entgeltreduzierung ist jedoch nicht ohne weiteres möglich.

Denn die Rechtsprechung verlangt hierfür die dauerhafte Unrentabilität nicht nur eines Betriebs-

teils sondern des ganzen Betriebs und die Ausschöpfung sämtlicher anderer Sanierungsmöglichkeiten. Dieser steinige Weg kann nur vermieden werden, indem ein ganz klarer Vorbehalt für künftige gleichartige Leistungen formuliert wird. Will der Arbeitgeber sich nicht für die Zukunft binden, muss er dies im Vertrag oder aus Anlass der Leistungsgewährung so sagen. Das Entstehen der betrieblichen Übung kann beispielsweise durch die Formulierung doppelter Schriftformklauseln verhindert werden, die aber dennoch gleichzeitig die Möglichkeit individueller mündlicher Vereinbarungen bestehen lassen.

Quelle: DIHK-Bildungs-GmbH



-ebro-®
MEASUREMENTS FOR LIFE

**Für jede Messaufgabe
das passende Messgerät**
Präzise, zuverlässig, wasserdicht
und robust



Handmessgeräte zur Messung der Kerntemperatur



Temperaturüberwachung per Funk.
Die Temperaturwerte werden in Echtzeit
auf Ihrem Computer übertragen



Temperatur- und Drucküberwachung in Autoklaven bei der Lebensmittelherstellung



Feuchtemessgeräte für die Produktion und Lagerung



Auswertesoftware für individuelle Bedürfnisse



Berührungslose Messung der Oberflächentemperatur



Temperaturaufzeichnung für Transport und Lagerung



Temperaturüberwachung bei hohen Temperaturen bis zu 1200°C



Salzmessgerät und Ph-Wert Messgerät für die Lebensmittelherstellung



Bestimmung der Ölqualität direkt in der Fritteuse

Unsere Garantie

- > Wir bieten für alle Bereiche die passende Lösung
- > Wir arbeiten, entwickeln und produzieren nach aktuellen Gesetzen, Normen und Richtlinien
- > Kompetenter Telefonsupport und umfassende Beratung
- > Viele Geräte mit Kalibrierzertifikaten erhältlich
- > Wir bieten Jahrzehntelange Erfahrung im Bereich Temperaturmessung in der Lebensmittelbranche
- > Vom kleinen Kunden bis zum großen Konzern, wir gehen auf Ihre individuellen Bedürfnisse und Wünsche ein

-ebro-® Electronic GmbH & Co. KG

Peringerstrasse 10 • D-85055 Ingolstadt • Tel. +49 (0) 8 41 - 9 54 78-0 • Fax +49 (0) 8 41 - 9 54 78-80
Internet: www.ebro.com • E-Mail: info@ebro.com

INSEKTENSCHUTZ FÜR FENSTER TÜREN LICHTSCHÄCHTE

MAßGEFERTIGT
DIREKT VOM HERSTELLER






















**JETZT
INFORMIEREN...**



WWW.FHAP.DE

| TELEFON 07457 91336

Partnerfirmen

| | | |
|--|--|---|
| <p>Hygiene-Forum Beratung u. Schulung im Hygienebereich Erstellung u. Verkauf von Schulungsmedien</p>  <p>HYGIENE FORUM ... der Kreislaufhygiene ...</p> <p>www.hygiene-forum.de</p> | <p>DBL - Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH Mietberufskleidung</p>  <p>dbL service Miettextilien</p> <p>www.dbl.de</p> | <p>B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG HACCP-Praxisliteratur</p>  <p>BEHR'S...</p> <p>www.behrs.de</p> |
| <p>FHAP - Insektenschutz Insektenschutzgitter</p>  <p>FHAP INSEKTENSCHUTZ</p> <p>www.fhap.de</p> | <p>Egon Kulms Ing. Fluginsekten-Bekämpfung</p>  <p>Egon Kulms Ing. Ihr Ansprechpartner für Insektenbekämpfung</p> <p>www.kulms.com</p> | <p>FROWEIN GMBH & CO. KG Präparate u. Geräte zur Schädlingsbekämpfung</p>  <p>BIOZIDE FROWEIN</p> <p>www.frowein808.de</p> |
| <p>Walter Grönhoff - Schädlings- bekämpfung GmbH Schädlingsmanagement</p>  <p>WALTER GRÖNHOF Schädlingsbekämpfung</p> <p>www.walter-groenhoff.de</p> | <p>Koller & Fellner GmbH Fugenlose Bodensysteme für Gewerbe und Industrie</p>  <p>KOLLER fellner</p> <p>www.koller-fellner.de</p> | <p>Gesellschaft für Schädlingsbekämpfung mbH Schädlingsbekämpfung</p>  <p>Desinsekta</p> <p>www.desinsekta.de</p> |
| <p>Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH & Co. KG Technische Tiefenhygiene</p>  <p>gesa Hygiene-Gruppe</p> <p>www.gesa.de</p> | <p>HoGaKa Profi GmbH Großhandel für Restaurants, Hotels und GV</p>  <p>HoGaKa Profi Großhandel für Restaurants, Hotels und GV</p> <p>www.hogakaprofi.de</p> | <p>CLR Marketing & Vertrieb Professioneller Haut/Arbeitsschutz, Hygienische Händereinigung, Betriebliche Erste-Hilfe-Produkte</p>  <p>Andrea Götz GESUNDHEIT/ARBEITSSCHUTZ</p> <p>www.masterskin.de</p> |
| <p>ebro Electronic GmbH & Co. KG Messgeräte, Datenlogger</p>  <p>-ebro- MEASUREMENTS FOR LIFE</p> <p>www.ebro.com</p> | <p>F. Polzer GmbH Gastronomiegerätebau</p>  <p>POLZER</p> <p>www.polzergastro.de</p> | <p>Ecolab Deutschland GmbH Reinigung und Desinfektion</p>  <p>ECOLAB</p> <p>www.ecolab.com/de</p> |
| <p>Hygiene-Meister-Smiley UG (haftungsbeschränkt) Zertifizierungen im Hygienebereich</p>  <p>HYGIENE-SMILEY QUALITÄTSSYSTEM FÜR DEN HYGIENE-BEREICH</p> <p>www.hygiene-smiley.de</p> | <p>KAISER MEDIA KG Hygiene-Monitoring u. Dokumentations-Systeme</p>  <p>KAISER MEDIA KG Internet • Media • Consulting</p> <p>www.kaiser-media.eu</p> | <p>Schneemeister GmbH Bekämpfung von Schädlingen</p>  <p>SCHNEEMEISTER</p> <p>www.schneemeister.com</p> |
| <p>CSB-System AG Softwarelösungen für die Lebensmittel-Industrie</p>  <p>CSB-System INTERNATIONAL</p> <p>www.csb-system.com</p> | <p>VIWIS GmbH Entwicklung und Einsatz von e-Learning</p>  <p>VIWIS</p> <p>www.viwis.de</p> | <p>SCA - Hygiene Products GmbH Wiesbaden Waschraumhygiene, Wisch- u. Reinigungssysteme, Servietten u. Patientenhygiene</p>  <p>TORK</p> <p>www.tork.de</p> |